

Weinzentrale

EBERLE

2016 - Sarmassa Barolo - Marchesi di Barolo

Art.-Nr: 60313



Beschreibung:

Funkelndes Rubinrot. Einladender Auftritt. Das Bukett zeigt Aromen von Veilchen, Schlehe, Kakao, Trüffel, Himbeeren, Pflaume, Pfeffer und balsamische Noten. Feinmaschige Tannine, vielschichtig, saftig, feinwürzig und tief mineralisch. Ein Barolo mit Kraft, Grandezza und Finesse. Mit einer großen Piemonteser Seele!

Hersteller:

Das 1861 gegründete Weingut befindet sich heute im Besitz der Familie Abbona in 5. Generation mit einer Rebfläche von 120 Hektar. Es genießt einen ausgezeichneten Ruf und weltweite Anerkennung.

Anbau:

Die Traumlage Sarmassa gehört zu den besten Einzellagen im Weinbaugebiet Barolo. Die Weingärten liegen nach Südosten hin auf einem leicht abfallenden Hügel. Top-Terrior

Rebsorte Nebbiolo	Region Piemont	Alkoholgehalt 14,5 % Vol.	Trinktemperatur 16-18 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe DOCG	Restsüße -	Ausbau Barrique
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Kalkhaltiges Gestein, Ton und Mergel.	Trinkfenster 2022-2032	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Selektive Lese	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren JA

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Tannin



Passt zu



Käse



Rotes Fleisch



Schmorgerichte



Haute Cuisine



Wildgerichte